

AVRIL 2026

MENU CRECHES VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/03 au 03/04	Veau Marengo Pomme vapeur Purée Céleris Kiwi "BIO"	Salade Océanique Emincés volaille au lait de coco Purée Courges "Bio" Yaourt nature	Hachis Parmentier "Maison" Purée Vitelottes Eclair au Chocolat	Omelette au fromage Farfalles Sauce tomate basilic Purée de Petits Pois Fromage blanc Bio "maison"	Salade coleslaw Poisson vapeur Purée de Panais Poire de Touraine
Du 06/04 au 10/04	FERIE	Rillettes de thon Jambon Braisé Sauce Madère Purée Patates Douces Pomme	Omelette Ratatouille "Bio" Purée de Potirons Choux crème "Maison"	Salade mélangée à l'emmental Brandade de poisson Purée d'épinards Yaourt aux fruits	Pilons de poulet Sauce barbecue Petits pois Purée de carottes Orange
Vacances DU 13/04 au 17/04	Sauté d'agneau aux olives Flageolets Purée de Brocolis Semoule au Lait	Spaghetti Bolognaise Emmental râpé Purée Butternuts Banane	Pavé de colin Sauce Normande Riz pilaf Purée Choux-Fleurs Clafouti "maison"	Escalope de Volaille Purée de légumes Purée de Courgettes Petit suisse aux fruits	Concombre "Bio" bulgare Quiche aux légumes Purée 3 Légumes Compote "Bio"
Vacances DU 20/04 au 24/04	Omelette Fromage Pommes de terre sautées "Bio" Purée de Haricots Verts Ananas cubes	Tomates Mozzarella Pizza fromage Purée de Céleris Compote	Céleri rémoulade Cube de poisson Purée de Courges Faisselle au miel	Emincés de volaille à la crème Haricots verts "Bio" Purée de Vitelottes Flan Nature	Colin Sauce tomates Riz basmati Purée de Petits Pois Kiwi

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

Information : les plats fabriqués par la Cuisine Centrale de Saint Pierre des Corps peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites.

En cas de doute et pour toute demande d'information Service Restauration : 02.47.44.56.14